

CHNOCHE - CHUCHI

Menü vom 15. November 2006

Trüffelcrèmesuppe

Scampi auf Gemüse-Mayonnaise

Lamm in Amarone mit Risotto

Haselnuss-Schokoladen-Souffle mit
Rhabarberkompott- und Sabayon

Trüffelcremesuppe

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

500	ml	Milch
6	Stk.	Eigelb
1	Stk.	Trüffel
1	EL	Crème fraiche
		Trüffelfond(aus der Dose)
		Salz, Pfeffer
250	g	Blätterteig
		1 Ei

Zubereitung

Milch mit ½ TL Salz erhitzen. Die Eigelbe mit etwas angewärmter Milch verquirlen und dann unter ständigem Rühren in die heisse Milch geben (die Crème darf nicht kochen). Wenn die Crème am Löffel haften bleibt, den Kochtopf vom Herd nehmen.

Vier Scheiben vom Trüffel abschneiden, den Rest fein hacken, Crème Fraiche und gehackte Trüffel in die Eiercrème einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Creme in die Suppentassen verteilen, Jede Tasse mit einem Scheibchen Trüffel garnieren und etwas Trüffelfond darüber giessen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Den Blätterteig sehr dünn ausrollen und vier Kreise ausstechen. Der Kreisdurchmesser richtet sich nach der Grösse der Suppentassen. Der Teig muss ein Stück über den Rand hinausragen, wenn man ihn auf die Tasse legt. Die Ränder der Tasse anfeuchten, eine Teigplatte darüber legen und von aussen rundherum andrücken, damit alles gut abgedichtet ist.

Jeder Teigdeckel mit verquirltem Ei bepinseln. Den Teig mit einer Messerspitze übers Kreuz einritzen, aber nicht durchstechen!

Die vorbereiteten Tassen in den heissen Ofen stellen und das ganze rund 15 Minuten überbacken, bis der Teig sich nach oben wölbt und eine goldbraune Farbe annimmt.

Scampi auf Gemüse-Mayonnaise

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

12	Stk.	geschälte Scampi
200	g	Gemüse nach Wahl (Karotten, Sellerie, Lauch)
2	Stk.	Frühlingszwiebeln
4	EL	Crème fraiche
4	EL	Mayonnaise
		Salz, Curry, Cayenne Pfeffer
		Koriander und weisser Pfeffer aus der Mühle
		1/2 Zitrone, 4 EL Rahm
		Butter (oder feinstes Olivenöl)
		2 Kerbelsträusschen

Zubereitung

Die ausgelösten Scampi kurz unter kaltem Wasser abbrausen und auf Küchenpapier trocknen. Die Scampi auf dem Rücken - auf der gewölbten Seite - mit einem feinen Messer einschneiden. Was sich unter Umständen - es muss nicht, aber kann sein - als dünner, schwarzer Faden zeigt, ist der Darm, und der sollte mit der feinen Messerspitze oder unter fliessendem Wasser sorgfältig entfernt werden. Die Scampi, zu einer «Schnecke» aufrollen.

In einer kleinen Schüssel 2 EL Mayonnaise mit 2 EL Creme fraiche verrühren, mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne sowie mit je einer Spur Koriander und weissem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren.

Das Gemüse «stecknadelkopfgross» würfeln, in mässig gesalzenem Wasser auf den Punkt blanchieren und auf einem kleinen Drahtsieb abtropfen lassen. In der Zwischenzeit eine kleine Frühlingszwiebel sehr fein würfeln und vom Kerbel die Blättchen zupfen. Gemüse- und Zwiebelwürfelchen unter die Mayonnaise heben und in die Mitte .von grossen Tellern schöpfen.

Die Scampi vorsichtig mit Salz, Koriander und Pfeffer aus der Mühle würzen, durch den Rahm ziehen, in 1 TL Butter (oder 1 EL feinstem Olivenöl oder in einer Mischung aus beiden) beidseitig kurz sautieren, auf die Gemüse- Mayonnaise setzen und mit den Kerbelblättchen bestreuen.

Lamm in Amarone mit Risotto

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

Lamm in Amarone

600	g	Lammfleisch
5	Stk.	Salbeiblätter
1	Stk.	Rosmarinzweig
3	Stk.	Lorbeerblätter
2	Stk.	Zwiebeln
3	Stk.	Knoblauchzehen
1	EL	Tomatenmark
1	FL	Amarone
		Fleischbrühe
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und im Olivenöl langsam goldgelb anbraten. Kräuter, Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken und mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark zum Fleisch geben. Den Wein zugeben und während etwa 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn nötig, etwas Bouillon nachgiessen.

Risotto nach Mailänder Art

100	g	Butter
1	Stk.	Zwiebel
400	g	Risottoreis
100	ml	Soave (oder sonst ein trockener Weisswein)
1	l	Fleischbrühe
1	Prise	Safran
100	g	Parmesan, gerieben
		Salbei oder Petersilie, gezupft
		Pfeffer, Salz

Zubereitung

2 Esslöffel Butter schmelzen lassen, Zwiebel darin andünsten, Reis begeben und glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen, diesen verdampfen lassen.

Nach und nach unter stetigem Rühren heisse Brühe begeben. Gegen Ende der Kochzeit, nach etwa 15 Minuten, wenn der Reis noch leicht körnig ist, den in etwas Brühe aufgelösten Safran, die frische Petersilie oder den Salbei unterrühren.

Vor den Servieren mit Pfeffer und wenn nötig mit Salz abschmecken, die restliche Butter und die Hälfte des geriebenen Parmesans unterziehen. Am Tisch nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Haselnuss-Schokoladen-Souffle mit Rhabarberkompott- und Sabayon

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitung:

4 Porzellan - Kokotten mit wenig weicher Butter ausstreichen und mit Zucker ausdrehen. Einen Bräter oder eine Feuerfeste Form ca. 1 - 2 cm hoch mit Wasser auffüllen und in den Ofen schieben. Auf 170 Grad vorheizen.

Zutaten:

4	Stk.	Eigelb
70	g	Zucker
70	g	Butter, weich
70	g	Bitterschokolade
100	g	Haselnüsse gemahlen
4	Stk.	Eiweiss, steif geschlagen
		Butter und Zucker für die Förmchen
		Puderzucker zum bestreuen
2	dl	Weisswein
1	dl	Wasser
150	g	Zucker
½	Stk.	Vanilleschote, ausgekratztes Mark
300	g	Rabarber in schöne Stäbchen geschnitten
¼	Stk.	Zitone, Saft
1	Stk.	Eigelb
½	dl	Weisswein, trocken
½	dl	Rhabarberfond

Zubereitung

Eigelb, Zucker schaumig schlagen. Butter zufügen und nochmals aufschlagen. Die flüssige Schokolade sowie Haselnüsse dazugeben und unterheben.

Das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen und die Masse in die vorbereiteten Kokotten zwei drittel hoch einfüllen.

Die Förmchen in das heisse Wasserbad stellen und im Ofen bei ca. 200 Grad 20-25 Minuten soufflieren. Nach dem Backen vorsichtig aus dem Förmchen lösen.

Weisswein, Wasser, Zucker und die Vanille aufkochen und die Rhabarberstäbchen darin vorsichtig bissfest weich ziehen lassen.

Eigelb, Weißwein, Rhabarberfond in einer Chromstahlschüssel vermischen und auf einem Wasserbad luftig aufschlagen.

Die Rhabarberstäbchen abtropfen, auf Teller anrichten und mit dem Sabayon nappieren. Die Souffles dazu anrichten und mit Puderzucker bestreuen.